

# **Programma Operativo Nazionale “Ricerca e Competitività” 2007-2013**

Progetto PON01\_01409

**“Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i  
profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti  
freschi e stagionati a base di carne suina” (“SAFEMEAT”)**

## **Workshop sui risultati delle attività di ricerca**

**Università di Foggia,  
Bioagromed, Via Napoli 52, Foggia**

### **Programma**

- 9.30 Accoglienza - Registrazione
- 10.00 Introduzione dei lavori (Carlo De Rose)
- 10.15 *Metodi rapidi ed innovativi per la valutazione della shelf-life di prodotti a base di carni fresche e per la determinazione di ocratossina A e funghi ocratossigeni lungo la filiera delle carni suine.*  
Relatore: Michelangelo Pascale, ISPA - CNR
- 10.30 *Sistemi diagnostici innovativi e lab-on-a-chip devices per il rilevamento real time e onsite di batteri patogeni lungo la filiera delle carni.*  
Relatrice: Rosaria Rinaldi, NANO - CNR
- 10.45 *Miglioramento della qualità microbiologica di carni fresche ed alimenti derivati prodotti delle fermentazioni carnee.*  
Relatore: Federico Baruzzi, ISPA – CNR
- 11.00 **Interventi**
- 11.15 *Trasformato carneo fresco: strategie per elevare il potere salutistico mediante la riduzione del contenuto di grasso animale e l'aggiunta di farine vegetali.*  
Relatrice: Amalia Conte, Università di Foggia
- 11.30 *Starter funzionali per i prodotti carnei: approccio step-by-step per la caratterizzazione tecnologica e la selezione di ceppi promettenti.*  
Relatore: Antonio Bevilacqua, Università di Foggia
- 11.45 **Interventi**

12.00 *Innovazioni nella preparazione di prodotti carnei addizionati di estratti naturali per il prolungamento della shelf-life e controllo in linea con biosensori.*  
Relatrice: Marisa Di Matteo, Università di Salerno

12.20 *Simulazione, ottimizzazione e controllo automatico delle celle di stagionatura.*  
Relatore: Michele Miccio, Università di Salerno

12.35 *Criticità relative al confezionamento di prodotti carnei, messa a punto di imballaggi innovativi e loro possibile utilizzo per la cottura a microonde.*  
Relatrice: Maria Giovanna Russo, Università di Salerno

12.50 *Sviluppo di film multistrato coestrusi con migliorate proprietà barriera e valutazione della loro efficacia nel confezionamento di prodotti carnei.*  
Relatrice: Elvira Avallone, Università di Salerno

### 13.00 **Interventi**

13.20 Pausa colazione e visita laboratori UNIFG

14.30 *Soluzioni tecnologiche e formulazioni ingredientistiche per la produzione di una salsa a base di carne a lunga scadenza. Obiettivi della ricerca.*  
Relatore: Bruno de Cindio, Università della Calabria

14.35 *Strutturazione delle salse.*  
Relatrice: Francesca Lupi, Università della Calabria

14.50 *Proprietà d'interfaccia.*  
Relatrice: Lucia Seta, Università della Calabria

15.05 *Soluzioni tecnologiche e formulazioni ingredientistiche per la produzione di una salsa a base di carne a lunga scadenza. Fasi successive del gruppo di lavoro.*  
Relatore: Bruno de Cindio, Università della Calabria

### 15.15 **Interventi**

15.30 *Sviluppo di un sistema innovativo di tracciabilità. Attività propedeutica e fase progettuale preliminare: attività svolte e risultati ottenuti*  
Relatori: Gabriele Sirianni e Maurizio Meringolo, SIRINFO srl

15.50 *Sviluppo di nuovi prodotti e implicazioni applicative dei risultati della ricerca.*  
Relatori: Francesco Dodaro e Franco Longo, Dodaro SpA

### 16.10 **Interventi**

16.30 Conclusioni (Carlo De Rose)

16.45 Fine lavori